

〈調査資料〉

農家レストランにみる食農哲学と女性パワー (3) 餅文化の里から

高野岳彦

東北学院大学教養学部地域構想学科

1. 立地・地域背景

女性パワーにふれる農家レストラン訪問記の3回目は、宮城・岩手の県境近くの旧花泉町にある「夢みる老止の館」を紹介する(図1)。2010年5月23日、1年生12人、大学院生1人とともに訪れた。

同レストランは、丘陵を開析する小河川の谷底に位置し、周囲は一見平坦に見えるが(写真1)、上流側の西から東に緩く傾斜していて、母屋の西側は2~3m高くなっている。



図1 薬葉山周辺の農家レストラン

左上から右下にかかる太破線が県境。宮城県側の隣接地に農家レストラン「有賀の里」がある。

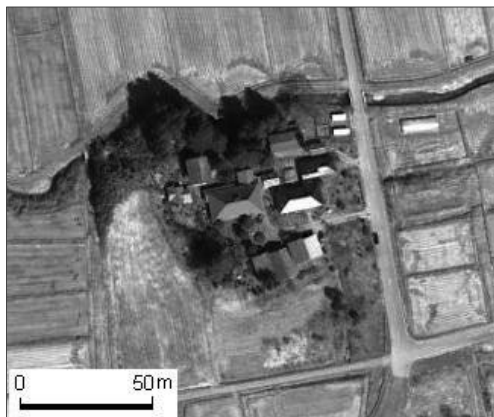


写真1 「夢みる老止の館」(佐々木家)

大きい赤屋根が農家レストランの母家、その右が家族の居宅、左奥の屋敷林の前に蔵と茶室、中庭を挟んだ南側に農舎群

今回この農家レストランを選んだ理由は「餅」にある。餅は日本人にとって正月をはじめとするハレの食べ物として馴染みであるが、一関地方はこの餅をついて食べる頻度が今も非常に高く、200種類ともいわれる多様な味付けの餅が食されて「多彩さは全国一」として知られる(『聞き書 岩手の食事』)。この一関地方の中で、花泉は特に餅食の中心地で、1990年から「日本一のもちつき大会」を開催し、1993年には商工会が餅文化の調査を行い、翌年には「もちつき隊」も結成された^{★1}。この「出前もちつき隊」は、1995年の阪神大震災での支援はじめ、パリ、ハワイ、そして全国各地に出張して花泉の餅文化を各地に広める役割を果たしている。

こうした餅文化による地域づくりの動きは、隣接の旧一関市でも1990年頃から有志によって注目され、餅料理コンテストや1996年には「全国もち文化フェスティバル」が開催され、さらに2008年からは地元飲食店で餅メニューを提供する「もち街道」形成事業がとりくまれている^{★2}。

この花泉の「もちつき隊」の中心メンバーが、今回訪問するレストランを経営する佐々木家の主婦・善子^{やすこ}さんであり、そのメインメニューが地域伝統の「餅本膳」である。昼食に餅というのもどうかと思いつつ、幼少期からハレの餅食に親しんできた東北人として、ここは本場の餅文化を体験してみたいと考えた。また戦前は大地主だったという同家に残る往時の建物群や調度品、さらには村落の多くが中世以降の開拓領主的な土豪を中心として成立したとされる磐井地方の村(池田,1987)の一端にふれてみたいとも考えた。

一方、2,000円+交通費という費用にもかかわらずこのコースを選んだ学生たちの参加理由とし

ては「餅好き」が4人のほか、農家の暮らし、伝統料理、食文化、農家レストランに興味というもので、それなりの関心を抱いての参加であった。

2. 既知情報

農家レストラン「夢みる老止の館」と経営者の佐々木善子さんに関する情報は、新聞記事、web（末尾のwebリスト参照）、自身の手記（佐々木,2009）で知ることができる。それらから、レストラン開業に至る経緯と訪問時（2009年）までの状況について整理すると以下ようになる。

善子さんは、「親戚も友達もない岩手」の14代続く豪農・佐々木家に嫁ぎ、1974年、地元的生活改善グループに参加。メンバーの女性たちと加工品、伝統文化、保存食、リフォーム、料理などを勉強し、多くの仲間を得る。一方で若い頃からお店をやりたいと思って、生け花、手芸、食品に関する資格の取得に努めた。やがてグリーンツーリズムを推進される時代となり、町の産直施設も開設された。

1993年、「出前もちつき隊」に参加して代表となった。ちょうど「農業だけでは食べていけない、なんとかしなくてはと思っていた」こともあり、アグリビジネス講座を受講し、その修了時に「餅膳」を作って評価を得、地元で餅が食べられる場所がなかったため、食べられる場所を提供したいと思った。

そして「一大決心」をして起業の準備に着手。本当は農家民宿をやりたいだったが改修費が高むため、予約制の農家レストランとすることになる。開業準備の過程で農業改良普及所からは食品衛生法や営業許可の取り方の指導を、厨房の設計には保健所の指導をうけた。

築200年の母屋をはじめ昭和初期の蔵や大正期の茶室もある自宅には、明治時代の食器類が使えるものだけで60膳分もあり、活用することにした。主人も大テーブルを作ったり、屋敷の草取り、蔵を掃除をして協力した。こうして2000年8月に開業した。

開業後は、様々に報道され、また「食アメニティコンテスト」（2004）や「立ち上がる農山漁村」（2007）の優良事例の表彰をうけるなどして知名度が高まり、年に1,400～1,500人の来訪者がある。

農家レストランの食材は地元産にこだわり、地元農家に作ってもらった野菜、他地域のお年寄りたちに採集してもらった野草を購入して、地域の人材活用と地産地消に務めている。さらに、起業をめざす農家女性の研修受け入れ、農作業体験、コンサートや収穫祭などのイベントも行って、地域の食農活動の拠点ともなっている。

このほか、善子さんは切りもち、落花生もち、妻味大根の加工食品、豆乳はっとう、りんごチップなどの農産加工も行っている。

以上、他所から豪農に嫁いだ善子さんの活発な動きを知ることができるが、事象の内容、時期、前後関係に不確かな点があり、旺盛な行動力を育んだ幼少期の状況もあわせて、訪問で確かめたいと考えた。

3. 豪農屋敷

佐々木家の屋敷は、丘陵の縁に集まる地区の他の家々とは離れた谷底平地の水路沿いにある。屋敷東側の入口にはチャーミングな看板が掲げられ、母屋背後の北西側を立派なえぐね^{★3}が囲む（写真2）。訪問した5月下旬は植込みの鮮やかな緑が目にし、趣のある松の枝ぶり、唐破風屋根の玄関を付帯した風格ある母屋（写真3）、中庭を挟んで建ち並ぶ蔵（写真4）など、一昔前にタイムスリップしたような雰囲気であった。母屋の向かい側に並ぶ蔵は、農機具用の板蔵、米を蓄える米蔵、寝具を保管する「文庫」（ぶんこ）と称する蔵の3棟あり、米蔵正面の壁には左官屋さんの心意気を示す鶴亀意匠の浮き彫りが施され（写真4）、往時の佐々木家の格式が偲ばれた。また米蔵の前にはモミの風選機が置かれていた（写真4）。

母屋の奥にまわると、居住用の蔵（写真5）があって、中には大日本猟友会長を務めるご主人が譲りうけたという鳥や動物の剥製が展示されて目



写真2 えぐねに守られた新旧の母屋と入口の看板



写真3 旧母屋のレストラン前
左から2人目のかすり姿が佐々木善子さん



写真4 米蔵、寝具蔵、壁の意匠、モミの風選機



写真5 大正モダンの茶室と蔵

を見張った。その西側の斜面を利用して、来客の接待用に大正モダン風の瀟洒な茶室（写真5）が

造られ、床の間には水墨絵の掛け軸と紫檀製に金蒔絵の棚があって、同家の格式を偲ぶに十分であった。

4. 山菜膳と餅本膳

餅本膳については『聞き書 岩手の食事』にご祝儀と不祝儀の例が紹介されており、祝儀では納豆餅、小豆餅、雑煮餅に漬物と酢のもの、不祝儀ではくるみ餅、小豆餅、雑煮餅、二の膳にずんだ餅、生姜餅、ごま餅という構成である。また岩手県流通課のwebでも紹介されており^{*4}、納豆餅、ごま餅、エビ餅、あんこ餅に、漬物、大根おろし、煮物という構成である。佐々木家のメニュー構成もwebで紹介されており^{*5}、はじめに山菜膳が出された後、あんこ餅、沼エビ餅、じゅうね餅、ふすべ餅、締めは雑煮という構成で、今回の訪問でも同様の構成であった。

1) 山菜膳

朱塗りの御膳で出された山菜膳は多彩な構成で



写真6 山菜膳

（写真6）、左下の皿に姫タケ、しどけ、つくし、ふきのとうの塩漬けにマヨネーズ味噌、その上に山カンピョウ（うるい）の酢漬け、左上にはワラビの卵とじ、筍、右下の小皿群はアケビのワイン煮、イチジクの甘露煮、ミズの実、右上は大根と人参のなますで、甘辛の餅を食した後の口直し用。甘いアケビとイチジクの2品以外は、野趣あふれる味で苦味のあるものもあって、その風味をより深く楽しむには、山菜の知識や採集体験があるとよいだろうと思われた（写真7）。



写真7 山菜膳を食する学生たち

2) 餅本膳

山菜膳の後はいよいよ目当ての餅のお椀が続く(写真8)。最初はあんこ餅であるが、小豆の粒が残ったぜんざい風である。甘さ控えめで女子にも高評価。続いて岩手県南から宮城県北に特有というエビ餅。花泉では農業用水を堤(溜池)に頼り、かつてはそこで沼エビがたくさんとれた。今は霞ヶ浦産が多いという。沼エビは一晩水につけて泥ぬきした後、塩をまぶして酒で炒り煮にする*6。甘いあん餅の後で、ほどよい塩味がうれしい。



写真8 4種類の餅

じゅうねん(エゴマ)餅は、炒った荳胡麻を搾り鉢ですって醤油と砂糖で味を調えたものをからめた餅で、上品な甘い味で学生には1番人気だった。

『聞き書岩手の食事』によれば、「ふすべる」とは煙で燻すことで、「辛い」ことも意味し、「ふすべ餅」は辛味餅、南蛮餅とも呼ばれる。すりおろしたゴボウ、大根おろし、沼エビや焼きドジョ

ウの粉末、刻みトウガラシを煮込んでからめて作るとされる。一方、善子さんによれば、花泉では大根おろしは使わず鶏肉をすりおろしたものをゴボウにまぜて作るという。さらに、昔はドジョウの粉末をゴボウに入れて作ったものは「ドジョウ餅」、鶏肉の代わりにキジの肉を使ったものを「キジ餅」と呼び、「キジ肉」が最も美味とのことであった。いずれにしても、餅としては以外な辛さが印象的だった。

4様の餅を堪能した後は、文化庁の「お雑煮100選」にも指定されているという締め雑煮(写真9)。本来の雑煮にはもちろん餅が入っているが、ここでは餅が入っていない。その理由は、8個の餅を食した後の食欲の状態を配慮したものという。確かに、甘辛の濃密な味の餅を食べた後のやさしい吸い物仕立ての雑煮の味は絶品に思われた。またなによりも、つきたての餅の絶妙な弾力性が生む心地よい歯ごたえに、本物の餅文化へのこだわりが感じられた。



写真9 雑煮



写真10 蒔絵の椀のふた

明治時代から伝わるという漆塗りの食器も見事で、お椀のふたに施された鶴亀の蒔絵(写真10)は佐々木家の格式と繁栄を想像させるに十分であった。

5. ヒアリング

食後の小休憩後、1時間にわたって善子さんから幼少期から農家レストラン開業後までのヒストリーについてヒアリングを行った(写真11)。以下にその要点を記す。

1) 出自

善子さんの父の実家は東京旧市内の商家で、母は台湾の人。両親は商売のため朝鮮半島に渡り、



写真11 佐々木善子さん。左は見事な生け花

平城に滞在していた1942年に善子さんが生まれました。7人兄弟の3番目で、善子さんのほかはみな男兄弟で、しつけは厳しかったが、1人娘でかわいがられた。戦後、一家は朝鮮から引き揚げて滋賀県大津に住み、以後いろいろなところに住んだという。

父は朝鮮滞在中から単身で盛岡高等農林学校に学び、戦後も同校に入学して畜産を学び、盛岡近郊に開設された肥育牛牧場の場長に就任した。その盛岡で善子さんはご主人と出会って結婚され、花泉に移ることになった。25歳のことであった。

2) 花泉へ

嫁ぎ先の佐々木家は、江戸時代から続く大地主で、今の宮城県側に相当の農地を所有していた。同家は油島村の村長を他の2家とともに務めてきた家柄で、茶室があるのはそのためという。農家レストランに使用している旧母屋の座敷には普通の人は上がることはできず、茶の間にも段差があって、上の茶の間には嫁も入れなかった。農家レストランをやるようになって初めて近所の人たちも座敷に上がれるようになった。

嫁いできた当時、佐々木家の田は4町ほどあり、善子さんには農業の経験がなかったので一から農作業を覚えた。当初は大勢の使用人がいたが、田植えが機械化された1971年からは大幅に省力化した。1979年、ご主人さんは政界に進出して、以後長年にわたって議員を勤めてこられた。

善子さんは、知り合いがいない花泉で友達づくりのためあって1974年、地元の生活改善グループに入った。以後、台所の改善、栄養・料理、家計簿付け、着物のリフォーム、保存食、行事食、

環境美化など、時々の農村政策のメニューに沿って積極的に生活改善活動に参画してきた。善子さんの言葉を借りれば「できることは全部やった」という。

こうした家の外での活動を佐々木家の人々はとくに咎めだてせず容認してくれた。その一方で善子さんは、佐々木家に嫁いで以来、農家の嫁には自らの自由になる小遣いがなかったため、何かお店をやりたいと思い続けていた。

3) 餅文化との出会い

餅は嫁いで来てすぐに覚えた。もともと餅はくず米をつぶしたりふかしたりすることから生まれたもので、焼いて食べるものだと思っていたが、花泉に嫁いで来て、つきたての餅が食べられると知った。当地ではお客さんが来ると餅でもてなす。特別なお客さんが来たときには餅をついてもてなす。田植えや稲刈りなどの行事でも、餅をついて食べていた。当時は餅がごちそうだった。刺身を買ってくるわけにいけないので、あんこや納豆でも作れるので、手っ取り早くてよかった。

その後、臼で餅をついたり、子どもたちが餅をつく姿も見られなくなってきた。折しも1990年ころ、花泉町と隣りの一関市で、地元に残る多彩な「餅食」を地域の「食文化」ととらえる認識が生まれ、1990年、花泉町で「日本一の餅つき大会」が始まった。そんな1993年、村おこし事業として「出前餅つき隊」のアイデアが出され、実行委員会を作って「餅つき隊」を町内の各団体に募集して、94年4月、4グループができた。善子さんはそのうちの1グループのリーダーに就任した。その後一関市でも結成されたが、花泉が一番早かった。

「餅つき隊」はイベント、お祭り、結婚式などの依頼を受けて餅つきの出前に行く。パリとハワイでも餅つきをした。法事でも餅を食べる風習があるため、葬式での依頼もあって、その際は糸を引く納豆とおめでたい色のエビはダメと決まっている。

4) 農産加工品の開発

さて、「お店をやりたい」という思いが少しずつ実現に向かうのは、「ふるさと創生1億円」事業

に端を発する花泉町の地域づくりが始まった1990年頃で、町と商工会がグリーンツーリズムを推進し始めたことが契機となった。そして91年には交流拠点として「花と泉の公園」の構想が作られる。

こうした中で、善子さんは1994年から農業改良普及所の「アグリビジネス講座」に継続して参加するようになり、月数回のペースで盛岡に通った。この講座やそれまでの生活改善グループの活動を通して身に付けた技術を活かして農産加工品の開発に取り組むようになった。当初は無人販売所を作って、まんじゅう、パン、大福、がんづきなどを置いて売っていたが、売上の増えて、保健所の許可を取って正規の産直施設やスーパー等への「産直」へと変わった。

加工品の開発には「アグリビジネス講座」での技術習得が役立ち、自らいろいろ加工食品を作って、コンクールに出して評価を得てから、自宅の加工場で商品化するようになった^{*7}。今では地元スーパーの神文、一関の新鮮館、金ヶ崎町のイオン、盛岡のクロステラス、東京の第三世界ショップに商品を提供している。

5) 農家レストラン開業

1990年代末当時、町では「花と泉の公園」内に交流施設「れいなdeフローレス」^{*8}の建設が計画されて観光客の増加が見込まれたが、郷土食の餅を食べさせてくれる場所がなかった。そのため善子さんは自宅を農家レストランにしようと思い始めた。餅は年配の方には受けるのではないかと思った。そこで伝統の餅本膳をレストラン料理として試作し、受講中のアグリビジネス講座の修了時に発表したところ、講師から高評価を得た。これが農家レストランの開業を決意させる要因となった。さっそく保健所と普及所の指導に沿って調理場を改修し、母屋内と庭園の手入れもして2000年8月にオープンした。当初の予想通り来客のほとんどは高齢者で、若い人（学生）が来たのは私たちが2度目であるという。

6) 農家レストランの運営

農家レストランの運営には、善子さんのほか、次男のお嫁さん、それに客が10人までは1人、そ

れ以上は2人のお手伝いを近所の女性にお願いしている。餅米は「こがねもち」で、自家田のうち5反を使ってご主人が作っている。エゴマなどの食材は一関や薄衣（旧川崎町）の産直施設で買入れ、小豆は近くのおばあちゃんたちに作ってもらっている。

看板メニューである餅にはこだわりがある。予約制にしているのはおいしいお餅を食べてもらうため、機械でも手作業でもこだわってついで、冷凍の餅は絶対に出さない。実は善子さんは餅が好きではなかった。最後の雑煮を餅を入れない吸い物仕立てにしたのは、食傷気味になって嫌な思いをした経験からで、お店に来る人も同じ気持ちだと考えてそのようにしたという。でも餅を入れてほしいというお年寄りもいる。

山菜膳については、四季折々の品数をそろえるのに苦心している。それは山の立ち入り禁止が増えて自由に採取できる場所がなくなったため、近場で採れたもの以外にも県北の二戸地方について求めて送ってもらっている。畑でとれる野菜類ははどこでも食べられるものだから、なるべく使わないようにしている。ナズナのごま和え、スベリヒユなど、どこでも食べられるものではなくてここでしか食べられないものは何かを考えている。また、冬も出せるように、瓶詰め、冷凍、真空パックでの保存法を習得している。

PRについては、TV局や雑誌の取材など無料でやってくれる媒体には全部出て、自治体のwebもフル活用して、コストなしのPRに努めている。

7) 勉強の日々

レストランとともに力を入れている加工品は、古代米を使った五穀米の餅、落花生餅、草餅、柿餅、海老餅、大福とレパートリーを広げて、真空パックにして土日以外の毎日作って出荷している。大福はいつもおばあさんたちが待っていて飛ぶように売れるという。同じようなことをやっている店が他にも増えてきているので常に勉強し、販路も考えており、「売り先を考えるのはなかなか大変」という。

旺盛な研究心の善子さんは、全国的な養成講座

にも積極的に応募して、例えば、2003年、地域活性化センターの「地域リーダー養成塾」、2005年には「グリーン・ツーリズム専門家養成講座」に参加して東京に通い、若い人に混じって農家レストランの運営法を学んだ。2009年には岩手県の農商工連携事業で盛岡まで毎週に通った。

各種の食農関係組織での活動経歴もめざましい。全国生活研究グループの副会長（1999～2004）と会長（2005～2009）、この間、農文協の食育委員の全国組織の会長も兼任し、全国各地の食育フェアを歩きまわって勉強した。

受賞・選定歴もまた多彩である。1996年、岩手県の「食の匠」、2004年、「女性アグリビジネス活動表彰」、2005年「食アメンティーマコンテスト優良賞」、2008年「立ち上がる農山漁村」選定など、母屋入口に並ぶ表彰楯は壮観だった（写真12）。



写真12 母屋入口に並ぶ表彰楯

こうした経歴に裏打ちされ、また熱心な口調で語りかける言葉には説得力がある。特に、「勉強できるうちはなんでも勉強して挑戦しなくちゃダメ」という言葉が深く印象に残った。

8) 交流・体験の拠点として

善子さんはさらに農業体験民泊の受け入れも行っている。2005年から「第三世界ショップ」^{★9}の体験民泊受け入れ農家に登録して、レストランと農作業の手伝いなどを体験する代わりに無償で泊るプログラムを行っている。また2009年までの3年間は、農業改良普及所の事業で町内の生活研究グループの農家とともに、近隣の体験希望者を受け入れている。

また、コンサートや昔ながらの結婚式をやりたいたいと思い、コンサートは2004年に実現し、結婚式

も次男が叶えてくれたという。

9) 将来

善子さんは、身につけ得た技術は食育委員として子どもや孫世代に伝えていきたいと語る。また、農家レストランについては、出前餅つきに行ったりTVに出たりすると農家レストランを初めて知る人や来てみたいという人はおり、開業から10年たってもまだ潜在的な顧客はいるようだということであった。

しかし、レストランの将来については、山菜をあちこちから集めてくるのには手間がかかり、下の息子のお嫁さんに手伝ってもらっているけど、ずうっとやっていくのは大変で、自分の代で終わりと考えている。庭園だけは手入れして守るように息子たちに伝えている。次世代への継承はここでも容易でない状況があるようだ。

6. 参加メンバーの感想

今回の訪問は、参加した学生たちに一定の印象を残したようである。提出されたレポートに記された感想を以下に列挙して紹介したい。

1) メニューについて

- ・山菜は素材自体の味が強く出ていて、大人の味だと思った。種類の多さにも驚いた。
- ・山菜は、畑のものではなく、山野で採集したものだけを使うというこだわりで感心した。
- ・山菜はまとめて出されたので、どれがどれだか分らなかった。一品ずつ出すと、より味わって食べることができると思う。
- ・餅は、甘いもの、塩気のもの、辛いものと初めての多彩な味で、楽しめた。
- ・ふすべ餅のピリ辛が印象的。
- ・餅は味もさることながら、弾力と歯ごたえが高級品だと思った。
- ・餅の消化を助けるような大根や吸い物のとりあわせが工夫されていて、食べる人のことを考えているなあと思った。
- ・餅膳というには4種類は少ない。多くの種類を少量ずつにすると、もっとよいと思った。
- ・近くでとれる食材にこだわる姿が印象的だった。

た。

・今の暮らしの中では食べることはないもので、よい経験になった。

・山菜と餅では若者には厳しい。地域活性化という点では、若者向けの餅料理を創作すべき。

2) 佐々木善子さんについて

・「生きているうちは何でも勉強する」という言葉が印象的だった。

・自身が餅嫌いという経験をもとにメニューを改良したという話から、佐々木さんは経営者としての立場から色々と考えているんだと思った。

・佐々木さんはとても勉強熱心な方だと感心した。日々勉強を積み重ねていくことは私たちも見習わなければならない。

・長い年月をかけて学んだことを農家レストランという場で生かしている姿は、とても生き活きと見えていた。

・嫁いだ当時は家のしきたりも厳しかったと思うが、その中で加工品の産直や伝統の餅料理を工夫して農家レストランまで作ったことに感服。

・友達もいない中で積極的に地域の活動に参加したり、自分の夢のために技術習得を重ねたりと、私たちがこの4年間を過ごす上で大事なことを学びました。行動がアクティブでポジティブだったからこそ農家レストランを実現させ、10年間も続いている理由なのだと思います。

・「レストランは自分の代で終わり」と話していたのが残念だった。

7. 考察

県境の農家レストラン「夢見る老止の館」を営む佐々木善子さんの経歴にみる、農村女性の起業に至る条件とその食農哲学について、最後にいくつかの点から考察してみたい。

①農家の嫁 … 佐々木家に嫁いで以降の善子さんの多彩な活動の原泉となっているのは、「お店をやってみよう」という思いであり、それは「自由に使えるお小遣い」を持ってなかった当時の農家の嫁がおかれていた境遇であった。この境遇が農村女性の起業要因になることは、既に「秋田の田

舎漬」で知られる横手盆地の浅舞漬物婦人会の例で報告されてきた（板倉1985）。東北の農村部に進出工場が増えて農外就業機会が飛躍的に広がる1970年代半ばより前の農村女性たちの「小遣い」をめぐる境遇は、どこも概ね同様だったとみられる。この点は、多くが現在70代を迎えつつある同世代の農村起業女性ある程度共通する条件といえるのかもしれない。

②生活改善グループ … 産直や農産加工で活躍する農村起業女性への筆者のヒアリング経験によれば、各地域の生活改善グループ^{★10}に積極的に参画してきた経験をもつ女性たちが多い。善子さんもまた「友達づくり」から始めて活動に積極的に参加して技術の習得に努めてきたことが、長い準備期間ともなって、農家レストランや農産加工に生かされることになった。

③行政との連携 … 善子さんの起業を促す条件として、1990年頃からの町をあげたグリーンツーリズムの推進政策が大きかった点は見逃せない。その中で「餅」の資源化が推進され、集客施設も開設されたことが、善子さんの起業決断の地域条件となった。

④地域資源としての餅文化 … 起業を成功させるには「本物」で独自性のある資源が必要である。花泉の「餅」の文化資源化は、その十分な素材として生かされることになった。

⑤個人的資質 … 以上は地域共通の条件であるが、その中で善子さんを起業に至らしめたのは、やはり個人としての強い意志と行動力・実践力があつたといわなければならない。

⑥家柄・地域組織 … 一方、嫁ぎ先の佐々木家は地域の名家といえるが、同家の嫁となったことが、地元と同世代・同境遇の女性たちとどのような共同・協働関係が結ばれて地域づくりの担い手となりえたのか、そして起業もその延長線上に捉えられ得るのかどうか。この点については、善子さん個人へのヒアリングだけではなく、生活改善グループや「餅つき隊」等の組織・団体で活動を共にしてきた農家女性たちやメンバーへのヒアリングが必要であり、今後の課題としたい。

再訪：震災後の現況

2013年7月、震災後の現況のヒアリングを兼ねて、学生3名とともに再訪した。その際に知りえた状況について補足しておきたい。まず建物被害では、激しい揺れで居住蔵の壁が四方崩れ、文庫（寝具蔵）の化粧壁も崩れた。母屋では調度品が倒れたが、建物自体に被害はなく、強固に造作された土台が被害を防いだと語っていた。

地震4週間後の4月5日から、善子さんはJA女性部と商工会メンバーと沿岸部に出前餅つきの支援に出かけ、釜石、大槌、山田、高田、気仙沼の仮設住宅で餅つきを行った。餅つきを始めるとみんな笑顔になって、餅の力を感じた。また母屋は、第三世界ショップ関係者の被災地支援の拠点としても利用された。

震災後から農家レストランへの入込み数は激減して、今も回復していない。

<注>

- ★1：花泉町商工会「餅雑学」のページ、河北新報1992.8.15「日本一のモチつき大会－花泉」、1994.6.23「いわいもち振る舞い隊結成」記事。上記「餅雑学」のページには「要害平甚六会&若妻会」、「餅・モチグループ」、「下中村餅つき愛好会」の3団体のほか、いくつかのグループがあることが記されている。
- ★2：河北新報1994.6.23（上掲）、1994.11.08「地域おこしにもち味発揮」、2008.4.09「もち街道づくり始動」のほか、一関市における餅の地域づくりの中心的推進者である世嬉の一酒造でのヒアリングと入手資料による。
- ★3：屋敷林の地域呼称。佐々木家では以前はマツとスギの木がもっとたくさんあったが、家の中が暗いし、屋根も傷むので伐採したという。
- ★4：岩手県流通課2005
- ★5：岩手県南広域振興局2007?
- ★6：花泉町商工会「いわて王国 ときめく岩手の旅風景 vol.30」に掲載された花泉町の紹介記事
- ★7：切り干し大根を用いた加工品「妻味っ子」（つまみっこ）が、2006年、岩手県産業貿易振興会会長賞を受賞している。自宅工場には真空パックなどの製品化設備が備えられている。
- ★8：2000年4月にオープンした花泉町の観光拠点施設。ベゴニア園、フラワークラフト体験、郷土料理レストラン、産直コーナーなどがある。
- ★9：1985年設立のフェアトレードを主事業とする会社。

- ★10：1999年に「生活改善」は一段落した状況にあることから「生活研究グループ」に改称。

<文献>

- 日本の食生活全集岩手編集委員会1984『聞き書 岩手の食事』農山漁村文化協会
- 板倉勝高1985「秋田の田舎漬物語」、全国農協中央会編『村を活かす－地域加工産業の新しい波』筑波書房、71～101
- 池田雅美1987『豪族集落の研究』大明堂
- 佐々木善子2009「農家レストラン夢みる老止の館」豆類時報、56,44～48

<web>

- 花泉町商工会「餅学のすすめ」(<http://www.echna.ne.jp/~hanasho/mochi/index.html>)
 - 同「いわて王国 ときめく岩手の旅風景vol.30」紹介記事 (http://www.echna.ne.jp/~hanasho/iwate_okoku/moti02.html)
 - 農村開発企画委員会2004「平成16年度 食アメニティコンテンツ受賞事例」(http://www.rdpc.or.jp/contents/04shoku_ame/pdf/h16jirei07.pdf)
 - 農林水産省2007「立ち上がる農山漁村選定案概要書」(http://www.maff.go.jp/j/nousin/soutyo/tatiagaru/t_jirei/h19/pdf/1911_otome.pdf)
 - 農村開発企画委員会2007「農山漁村活性化優良事例」(<http://www.rdpc.or.jp/contents/11tatiagaru/pdf/19-11.pdf>)
 - 岩手県南広域振興局2007?「伝統料理『餅本膳』を独自のアイデアでおもてなし」(<http://minami.iwate-navi.jp/pc/?p=332>)
 - 岩手県流通課2005「岩手純情通信」25 (<http://www.pref.iwate.jp/~hp0505/communication/junjoutushin/no-025/005.html>)
- ※最終確認はすべて2013年6月20日。